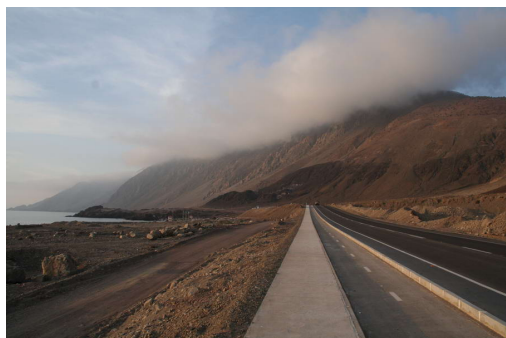


Raid Chili Pépère, 22 mai : Quebrada San Ramon

[Page précédente](#) - [Retour au préambule](#) - [Page suivante](#)

Quebrada San Ramon



Nous prenons notre temps pour démarrer ce jour là, sans le souci de ranger nos affaires puisque nous reviendrons aux cabanas le soir. J'en profite pour faire quelques photos des plantes entourant les bungalows sous l'œil intrigué de 2 urubus à tête rouge ([Cathartes aura](#)), appelés 'jote' ici, perchés sur un lampadaire. Ces vautours sont assez courants et ont à peu près les mêmes mœurs et sont aussi peu farouches que nos corbeaux. Il est 9h passé lorsque nous partons en direction de la Quebrada San Ramon (A52) qui se trouve à seulement quelques

kilomètres de là. Nous y passerons la journée à l'explorer à pied à la découverte des Copiapoa krainziana. La journée s'annonce belle, le ciel est tout bleu.

La route qui part en direction de Paposo est non seulement asphaltée et toute neuve mais un trottoir et une piste cyclable y courent tout le long. Par endroits, des parkings sont aménagés en bord de mer. On peut se demander si la proximité du Mont Paranal et de ses scientifiques européens n'y est pas pour quelque chose. C'est sur cette route que se trouve l'entrée de la quebrada.

Le départ n'est pas très encourageant pour trouver des cactus. Les premières plantes que nous voyons sont des [ajoncs](#). Nous en trouverons encore un peu plus loin chaque fois que l'eau du sous-sol affleure. Sur les parois rocheuses nous trouvons une plante à fleur jaune dont la forme n'est pas inconnue. C'est un pied de tomate. Non pas Lycopersicon esculentum, la tomate qui a donné les cultivars que nous trouvons dans notre assiette, mais une espèce proche, Lycopersicon peruvianum. Les fruits plus petits que des tomates cerises et restant verts même à maturité, sont totalement immangeables, ne contenant que des graines. Les feuilles sont beaucoup plus dentelées et les fleurs plus grosses que celles de nos tomates.



Nous apercevons vite des Copiapoa cinerea accrochés sur les hauteurs des parois. Puis en remontant la vallée nous les trouvons à notre hauteur. Ce sont des plantes pouvant atteindre une belle taille, d'une vingtaine de têtes de 20cm de diamètre chacune. Elles ont cette couleur qui leur a donné leur nom, un gris cendre. Les épines ont une couleur assez variable d'une plante à l'autre, mais aussi sur une même plante, allant du blanc au marron foncé. Leur nombre et leur longueur sont aussi variables. Certaines plantes sont [presque inermes](#) alors que d'autres sont [bien défendues](#) par 1 à 2 épines (exceptionnellement 3) de plus de 3 cm de long par

aréoles.

De taille plus modeste il y a aussi des *Eriosyce*. Il y a de toute évidence 2 espèces différentes dans cette vallée, peut-être 3. La première que nous voyons dès l'entrée de la vallée est de la taille d'une orange, le corps foncé presque noir et de longues épines fines et noires légèrement recourbées vers le haut. Nous n'avons pas vu de fleurs mais il y a quelques fruits rouges. Il doit sûrement s'agir d'*Eriosyce taltalensis*. Nous trouverons plus haut dans la vallée des *Eriosyce rodentiophila* dont certains spécimens imposants formant une colonne de presque 60cm de haut. La Quebrada San Ramon est le site le plus septentrional où nous en verrons, nous sommes en effet presque à la limite de son aire de distribution. Il y a d'autres plantes que je n'arrive pas à classer. De taille légèrement supérieure aux supposés *E. taltalensis* mais à l'épiderme vert, les épines un peu plus fortes. Sont-ce de jeunes spécimens de *E. rodentiophila*. Est-ce une variation d'*E. taltalensis* ? Est-ce *E. paucicostata* ?



Est-il utile de préciser que nous sommes toujours accompagnés d'*Euphorbia lactiflua* et d'*Eulychnia*, ici dans son espèce *iquiquensis*.



Nous marchons depuis bientôt 2 heures lorsque nous trouvons un *Copiapoa* isolé, différents des *C. cinerea* présents depuis le bas de la vallée et qui nous entourent encore. Celui ci présente des épines plus fines et plus longues, marron à l'apex et plus claires sur le reste de la plante et en plus grand nombre, jusqu'à 5 ou 6 par aréole. Il ressemble comme 2 gouttes d'eau à ceux qu'on trouve dans le commerce



sous le nom de *C. krainziana* v. *bruneispina*. Il est tentant de supposer qu'il s'agit d'un hybride entre *C. cinerea* et *C. krainziana*.

Une demi-heure plus tard nous trouvons encore un intermédiaire mais qui ressemble déjà plus à un *krainziana*. Les épines sont bien blanches et fines mais pas encore assez nombreuses. Puis les *Copiapoa cinerea* se font plus rares et disparaissent. Il est 13h, il est temps de faire une courte halte pour casser la croûte. Le soleil tape dur, mais il ne fait pas si chaud que ça. Il y a toujours ce vent venant du sud-ouest qui rafraîchit l'atmosphère.



Peu de temps après le redémarrage, au détour d'un virage, un nouveau *Copiapoa* fait son apparition. Généralement solitaire, mais formant quelquefois des touffes de 3 ou 4 têtes, atteignant la taille d'un pamplemousse, l'épiderme vert, les épines nombreuses longues de 4 ou 5 cm de couleur marron rouge à l'apex, puis noires et enfin jaunes sur le bas des vieilles plantes. Il est généralement admis qu'il s'agit de *Copiapoa rupestris* (maintenant *taltalensis*) dans sa forme la plus septentrionale.

Dix minutes plus tard nous trouvons enfin les premiers *Copiapoa krainziana*, but de notre excursion. Ça fait une drôle d'impression de voir ces plantes un peu mythiques dans l'habitat. Inutile de dire qu'elles ne ressemblent en rien à celles de nos collections.

Evidemment elles sont beaucoup plus imposantes avec leurs touffes de plusieurs têtes allant jusqu'à 50 cm de haut pour 20 cm de diamètre. Ce qui surprend, c'est la spination. Les plantes ne sont pas entièrement recouvertes de ces épines longues et blanches qui ressemblent à des poils et qui les distinguent des autres *Copiapoa*. Seul le haut de la tige en est recouvert sur une dizaine de cm. Le reste est nu comme si un maniaque était venu les épiler. En les voyant, je ne peux pas m'empêcher de penser à ces caniches de concours rasés, avec juste une touffe de poils



sur la tête et au bout des pattes et de la queue. Autre constatation, les épines ne sont pas toujours d'un blanc pur. Non pas qu'elles aient une couleur tirant sur l'ivoire ou le jaune, mais quelquefois elles sont noires. Comme si elles étaient sales, comme si le caniche de concours était allé se rouler dans une cheminée. Il semblerait que des algues microscopiques se développant sur et dans les épines leur donnent ainsi cette couleur.

Il est 15h50 lorsque nous décidons de faire demi-tour. Nous avons mis 6 heures pour arriver jusque là. Il nous faudra 1h30 pour faire dans l'autre sens les 7km qui nous séparent des voitures. C'est dire comme nous avons flâné à l'aller. Il est presque 18h heures lorsque nous revenons aux cabanas.

En allant à la supérette faire quelques courses pour les repas des 2 prochains jours, nous repérons un restaurant dans le centre de Taltal appelé le Club Social. Seule la petite pancarte à l'entrée prévient qu'il s'agit bien d'un restaurant. La porte en bois à double vantail ouvre sur un long couloir. A mi-couloir 2 grandes portes se font face. Celle de droite est ouverte et donne sur la salle du restaurant. Depuis que nous sommes entrés, nous avons l'impression d'avoir changé d'époque et lorsque nous pénétrons dans la salle, nous sommes fixés, nous sommes dans la première moitié du 20ème siècle. En tous cas tout ce qui nous entoure est d'époque... peut-être même le serveur... Les tableaux sur les murs représentent les grandes heures de Taltal, du temps où la ville était un port d'escale pour des cap-horniers. Je vais donner l'impression de me répéter mais la salle est presque vide, seule une table est occupée. Il n'y a donc pas de problème pour nous trouver une place. Autres rituels, le pisco sour accompagné d'une sauce de tomate/piment/oignon/coriandre tartinée sur des morceaux de pain, le "pescado o carne con arroz", la bouteille d'Undurraga et la glace parfumée au lucuma. En discutant avec le serveur, qui doit être aussi le patron, nous apprenons que son restaurant est aussi un musée et il nous invite à visiter les salles situées de l'autre côté du couloir. L'impression d'un autre siècle se fait de plus en plus intense. Il y a l'odeur de bois, de cire, de vieille maison. Et le mobilier, la bibliothèque remplie de vieux livres dans toutes les langues, le vieux téléphone des années 30, le parquet qui craque...

Sur la grande table trône le livre d'or où nous ne manquons pas de laisser un mot après l'avoir feuilleté. Il y a des "messages" de touristes français en transit vers San Pedro de Atacama, mais aussi d'amateurs de cactus de toutes nationalités dont certains assez connus (au moins dans le microcosme des amateurs de cactus chiliens).

💬 Vous pouvez [commenter cet article](#) ou [lire les commentaires postés](#).

From:

<https://www.cactuspro.com/articles/> - **Articles du Cactus Francophone**

Permanent link:

https://www.cactuspro.com/articles/rcp_lundi_22_mai_quebrada_san_ramon

Last update: **2015/10/22 14:24**

